ACADEMIE DE STRASBOURG
RECTORAT
Service Académique de l'Apprentissage

CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE

DOCUMENT DE LIAISON

entre le **CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS et L'ENTREPRISE**

CAHIER DES CHARGES DE LA FORMATION

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

BOULANGER

ACADEMIE DE STRASBOURG

Le Recteur de l'Académie de Strasbourg

Gérald CHAIX

Les Présidents des Fédérations Patronales de la Boulangerie Alsacienne

Léon OLLAND - Gilbert MARX

CMA Chambre de Métiers d'Alsace

Le Président de la Chambre de Métiers d'Alsace

Bernard STALTER

DOCUMENT DE LIAISON

CFA / ENTREPRISE

SOMMAIRE

❶ **Descriptif du métier** **pages 2 & 3**

❷ **Règlement d'examen** **page 4**

❸ **Fiche d'identité** **page 5**

❹ **Le document de liaison** **page 6 à 8**
- Rôle et mode d'emploi

❺ **La formation**
- Rôles respectifs du CFA et de l'entreprise **page 9**
- Progression en entreprise et au CFA **pages 10 à 17**
  - Le pain tradition **pages 10 & 11**
  - Les pains spéciaux **pages 12 & 13**
  - La viennoiserie **pages 14 & 15**
  - Fabrication complémentaires **pages 16 & 17**
  - Approvisionnement – stockage et communication **page 18**
  - Notes personnelles **page 19**
- Progression au CFA **pages 20 à 23**
- Groupe de travail **page 24**

Ce document doit être complété tout au long de la formation par le maître d'apprentissage et l'apprenti et remis au professeur principal avant l'examen

Document élaboré en 2005

LA BOULANGERIE

➲ LE METIER

Le boulanger artisan élabore un des plus vieux aliments qui a connu une très lente mais très sûre évolution : LE PAIN.

Le métier s'est diversifié et modernisé. Le BOULANGER-ARTISAN panifie le pain courant de tous les jours, selon des méthodes modernes ou à l'ancienne, varie les saveurs grâce à sa maîtrise des fermentations.
Il confectionne des pains spéciaux aux mélanges de farines et d'aromates divers, de délicieuses et très variées viennoiseries, des pains fantaisies pour diverses occasions de fêtes. Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la présentation. Il réalise son travail dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

➲ LES APTITUDES REQUISES

Une très bonne condition physique,

Une grande rigueur envers soi-même : hygiène et propreté.

Des aptitudes au travail manuel : malgré la mécanisation, de nombreux tours de main mettent en valeur et personnalisent le travail du boulanger.

➲ L'APPRENTISSAGE...

L'apprenti travaille dans l'entreprise qui assure sa formation et il suit des cours complémentaires au CFA. Une progression arrêtée d'un commun accord entre le Centre de Formation d'Apprentis et le Maître d'apprentissage fixe les objectifs à atteindre par l'apprenti tout au long de sa formation.

La durée annuelle de la formation en CFA est de 420 heures.

L'apprenti est un salarié, sa rémunération varie selon son âge et la durée de son contrat.

➲ LA FILIERE

Après l'obtention du CAP, formation de base, le jeune ouvrier peut se spécialiser dans le domaine de la boulangerie ou suivre une formation en pâtisserie.

Il peut accéder à des qualifications supérieures en préparant, en un an une MENTION COMPLEMENTAIRE boulangerie spécialisée ou pâtisserie boulangère, un BREVET PROFESSIONNEL en 2 ans et poursuivre sa formation en préparant le BREVET DE MAITRISE SUPERIEUR, lui donnant la capacité de former lui-même des apprentis, au sein d'une entreprise.

De nombreux et prestigieux concours sont organisés au plan régional, national et international par des professionnels de haut niveau permettant à chacun d'exprimer ses talents et concrétiser ses ambitions.

➲ LES DEBOUCHES

L'ouvrier boulanger peut travailler comme salarié dans une entreprise, avec un emploi en rapport avec sa qualification.
Avec une bonne qualification et la connaissance d'une langue vivante étrangère, un emploi dans un pays de la CEE, et même en dehors de celle-ci, peut être envisagé.
Les débouchés sont nombreux et diversifiés.

REGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle **Boulanger**			**Scolaires** (établissements publics et privés sous contrat) **Apprentis** (CFA et sections d'apprentissage habilités) **Formation professionnelle continue** (établissements publics)		**Scolaires** (établissements privés hors contrat) **Apprentis** (CFA et sections 'apprentissage non habilités) **Formation professionnelle continue** (établissements privés) **enseignement à distance – candidats libres**	
Epreuves	**Unités**	**Coef.**	**Modes**	**Durée**	**Modes**	**Durée**
UNITES PROFESSIONNELLES						
EP1 – Préparation d'une production	**UP1**	4	CCF		Ponctuelle écrite	2 h
EP2- Production	**UP2**	12	CCF		Ponctuelle pratique et orale	7 h
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL						
EG1 – Expression Française	**UG1**	2	Ponctuelle écrite	2 h	Ponctuelle écrite	2 h
EG2 – Mathématiques	**UG2**	2	Ponctuelle écrite	2 h	Ponctuelle écrite	2 h
EG3 – vie sociale et professionnelle	**UG3**	1	Ponctuelle écrite	1 h	Ponctuelle écrite	1 h
EG4 – Education physique et sportive	**UG4**	1	CCF		ponctuelle	
Epreuve facultative: Langue vivante (1)	**UG1**	2	Ponctuelle orale	20 mn	Ponctuelle orale	20 mn

(1) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.
Ne sont autorisées que les langues vivantes étrangères enseignées dans l'Académie, sauf dérogation accordée par le Recteur. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

☞ *L'ENTREPRISE*

Désignation : _____

Adresse : _____

_____

☎ _____ 💻 _____

Responsable de la formation : _____

☞ *L'APPRENTI*

Nom :_____ Prénom : _____

Adresse : _____

_____ ☎ _____

Représentant légal : _____

Adresse : _____

☎ _____

☞ *LE CENTRE DE FORMATION*

Adresse : _____

_____

☎ _____ 💻 _____

Directeur : _____

Directeur adjoint / Responsable pédagogique: _____

Professeur principal de l'année scolaire ../.. : _____

Professeur principal de l'année scolaire ../.. : _____

Professeur chargé du suivi : en 1ère année : _____

Professeur chargé du suivi : en 2ème année : _____

☞ *INSPECTION DE L'APPRENTISSAGE*

Nom de l'inspecteur : _____ Prénom : _____

Téléphone : _____

LE DOCUMENT DE LIAISON : OBSERVATIONS GENERALES

- Outil de base de la formation professionnelle par apprentissage, le document de liaison répartit et articule les responsabilités de formation entre l'entreprise et le CFA.

  Fruit d'un travail d'équipe de professionnels, de responsables pédagogiques et d'enseignants au niveau académique, le présent document est élaboré à partir de l'observation du vécu du métier en entreprise. Les tâches recensées sont les supports des compétences et des savoirs technologiques associés mentionnés dans le référentiel du CAP Boulanger.

- La rédaction des contenus est répartie en 4 semestres, et c'est ici la seule chronologie donnée à titre indicatif. Il a été tenu compte de l'ordre variable d'apparition des tâches en entreprise, du recours aux mêmes compétences d'une tâche à une autre, de l'utilisation des acquis et du respect des consignes de sécurité et d'hygiène, en prenant en compte les impératifs de qualité et de temps.

- Toutefois les contenus de ce document ne peuvent demeurer figés et il appartient aux utilisateurs, CFA et entreprise, de proposer des modifications en fonction des problèmes qui apparaîtront lors de l'utilisation de cet outil de travail.

- Le présent document de liaison constitue l'outil de référence pour le CFA et les entreprises de l'Académie .

La concertation entre le Centre de Formation d'Apprentis et l'entreprise est nécessaire pour améliorer la qualité et l'efficacité de la formation et établir une bonne communication entre les partenaires de la formation des jeunes apprentis.

L'essentiel de la formation des apprentis a lieu en entreprise. Le CFA intervient en complément du Maître d'Apprentissage.

LE DOCUMENT DE LIAISON : MODE D'EMPLOI

- Il est avant tout un **précieux guide** pour le Maître d'Apprentissage et l'apprenti. Outil de **communication** et de **concertation,** il permet le dialogue entre les acteurs :

Maître	⇔	*Apprenti*
Apprenti	⇔	*Enseignants du CFA*
Maître	⇔	*Enseignants du CFA*

- Le "positionnement-bilan" de fin de semestre peut être établi de multiples façons :

  - par le seul Maître d'apprentissage,
  - à l'occasion d'un échange maître-apprenti,
  - par l'apprenti qui peut également s'auto-évaluer tant en entreprise qu'au CFA.

DOCUMENT DE LIAISON → OUTIL → GUIDE DE FORMATION → CADRE SOUPLE

LE DOCUMENT DE LIAISON : MISE EN OEUVRE

❶ Le document de liaison est présenté et explicité aux Maîtres d'Apprentissage

- par l'inspecteur de l'apprentissage lors de la déclaration en vue de l'accueil d'apprentis
- lors de la formation pédagogique du Maître d'Apprentissage
- par le CFA au début de la formation de l'apprenti et lors de la visite en entreprise.

❷ Il permet d'organiser la progression des enseignements professionnels tout au long de la formation. Il est l'outil de référence qui permet :

Au Maître d'Apprentissage :

- de choisir et confier à l'apprenti des tâches appropriées en fonction des capacités à atteindre,
- de mieux connaître le contenu et la progression de la formation professionnelle,
- de positionner l'apprenti à la fin de chaque semestre,
- de formuler ses observations à l'issue de chaque semestre.

A l'équipe pédagogique du CFA :

- d'organiser sa progression pédagogique en tenant compte du "vécu" en entreprise,
- d'élaborer des outils d'accompagnement (grilles d'évaluation, fiches-bilans,...),
- de guider l'apprenti dans ses travaux de recherche et l'exploitation de son vécu professionnel.

A l'apprenti :

- d'avoir un aperçu global de sa formation professionnelle,
- de comprendre la complémentarité du CFA et de l'ENTREPRISE,
- de jouer un rôle actif dans sa formation et d'être plus responsable,
- d'évaluer ses progrès et de se positionner à la fin d'un semestre de formation.

Le document de liaison doit être correctement rempli et remis en fin de formation au professeur principal.

Ce document est un outil de concertation DYNAMIQUE servant de référence constante aux formateurs de l'entreprise et du CFA pour assurer à l'apprenti une formation COMPLETE – METHODIQUE et de QUALITE.

LA FORMATION

Rôles respectifs du CFA et de l'Entreprise.

L'essentiel de la formation des apprentis est assuré en entreprise. Le CFA intervient en complément du Maître d'apprentissage.

Les séquences de travaux pratiques organisées au C.F.A. ne sont qu'une approche des techniques à mettre en oeuvre en entreprise.

C'est par la répétition du geste que l'apprenti maîtrisera les techniques de fabrication. C'est en entreprise qu'il va acquérir cette maîtrise.

Les enseignements pratiques et théoriques dispensés au C.F.A. permettent de mieux comprendre et de réaliser le geste professionnel.

L'enseignement théorique dispensé au CFA est indispensable : c'est un gage de réussite dans le métier.

L'implication de l'apprenti en entreprise et au CFA est un garant de réussite à l'examen et d'insertion professionnelle

TACHES – ACTIVITES **Rendre l'apprenti capable de …**				
LE PAIN DE TRADITION TECHNIQUES DE REALISATION	**EN ENTREPRISE**		**T.P. AU C.F.A. (3)**	**Observation**
	INITIE (1)	**ACQUIS (2)**		
*** Mise en place et approvisionnement du poste de travail**				
*** Préparation des ingrédients**				
- pesage et calcul des ingrédients				
- contrôle des températures				
- hydratation - frasage				
*** Planification de la fabrication**				
* **Modes de fermentation**				
- sur direct avec levure uniquement				
- sur direct avec ajout de pâte fermentée				
- pousse contrôlée				
*** Modes de pétrissage**				
- lent				
- amélioré				
- intensifié				
*** Travail de la pâte**				
- appréciation du pointage				
- pesage manuel de la pâte				
- division mécanique				
- façonnage mécanique				
- façonnage manuel				
- appréciation de la durée de l'apprêt				
*** Approche des techniques de cuisson**				
- coupe des pains				
- enfournement, défournement avec la pelle				
- enfournement, défournement avec le tapis				
- évaluation de la durée de cuisson				
* **Présentation des produits à la vente**				
- entretien et sécurité - contrôle de qualité				

(1) L'apprenti a été initié au travail, mettre une croix (x) dans la colonne
(2) L'apprenti est capable d'effectuer le travail en autonomie, mettre une (x) dans la colonne
(3) L'activité a été abordée en TP au CFA mettre une (x) dans la colonne.

TACHES – ACTIVITES **Rendre l'apprenti capable de …**				
LE PAIN DE TRADITION **Variétés de pain de tradition**	**ENTREPRISE**		**T.P. AU CFA (3)**	**Observations**
	INITIE (1)	**ACQUIS (2)**		
*** Pain long et court**				
*** Pain rond**				
*** Baguette**				
*** Baguette épis**				
*** Subrot**				
*** Couronnes**				
*** Marguerite**				
*** Fendu**				
*** Petit pain à l'eau**				
*** Ficelle**				
*** Pain Pavot/sésame**				
*** Divers**				
Observations générales du maître d'apprentissage :				

TACHES – ACTIVITES **Rendre l'apprenti capable de …**				
LES PAINS SPECIAUX **TECHNIQUES DE REALISATION**	**ENTREPRISE**		**T.P. AU C.F.A. (3)**	**Observations**
	INITIE (1)	**ACQUIS (2)**		
*** Mise en place et approvisionnement du poste de travail**				
*** Préparation des ingrédients**				
- pesage et calcul des ingrédients				
- contrôle des températures				
- hydratation - frasage				
*** Planification de la fabrication**				
* **Modes de fermentation**				
- sur direct avec levure uniquement				
- sur direct avec ajout de pâte fermentée				
- pousse contrôlée				
*** Modes de pétrissage**				
- lent				
- amélioré				
*** Travail de la pâte**				
- appréciation du pointage				
- pesage manuel de la pâte				
- division mécanique				
- façonnage mécanique				
- façonnage manuel				
- appréciation de la durée de l'apprêt				
*** Approche des techniques de cuisson**				
- coupe des pains				
- enfournement, défournement avec la pelle				
- enfournement, défournement avec le tapis				
- évaluation de la durée de cuisson				
*** Présentation des produits à la vente**				
- entretien et sécurité - contrôle de qualité				

(1) L'apprenti a été initié au travail, mettre une croix (x) dans la colonne
(2) L'apprenti est capable d'effectuer le travail en autonomie, mettre une (x) dans la colonne
(3) L'activité a été abordée en TP au CFA mettre une (x) dans la colonne.

TACHES – ACTIVITES **Rendre l'apprenti capable de …**				
LES PAINS SPECIAUX **Variétés de pains spéciaux**	**ENTREPRISE**		**T.P. AU CFA (3)**	**Observations**
	INITIE (1)	**ACQUIS (2)**		
***Pain de campagne**				
- tortue				
- poisson				
- crocodile				
- grappe de raisin				
- papillon				
- divers				
*** Pain de mie**				
*** Pain complet**				
*** Pain de seigle**				
*** Pains divers**				
Observations générales du maître d'apprentissage :				

TACHES – ACTIVITES **Rendre l'apprenti capable de …**				
VIENNOISERIE **TECHNIQUES DE REALISATION** **Pâte levée briochée – Pâte levée feuilletée**	**ENTREPRISE**		**T.P. AU C.F.A. (3)**	**Observations**
	INITIE (1)	**ACQUIS (2)**		
*** Mise en place et approvisionnement du poste de travail**				
*** Préparation des ingrédients**				
- pesage et calcul des ingrédients				
- contrôle des températures				
- hydratation - frasage				
* **Modes de fermentation**				
- sur direct avec levure uniquement				
- sur direct avec ajout de pâte fermentée				
- en fermentation ou pousse contrôlée				
*** Modes de pétrissage**				
- batteur				
- pétrin				
- manuel				
*** Travail de la pâte et cuisson**				
- pesage manuel des pâtons				
- détaillage				
- mise en forme				
- façonnage manuel				
- tourage				
- mise sur plaque et dorer				
- appréciation de la durée de l'apprêt				
- coupe				
- enfournement/défournement à la pelle				
- évaluation de la durée de cuisson				
- présentation				
*** Présentation des produits à la vente**				
*** Transmission des caractéristiques techniques au personnel de vente**				
- entretien et sécurité - contrôle de qualité				

(1) L'apprenti a été initié au travail, mettre une croix (x) dans la colonne
(2) L'apprenti est capable d'effectuer le travail en autonomie, mettre une (x) dans la colonne
(3) L'activité a été abordée en TP au CFA mettre une (x) dans la colonne.

La formation : Progression en entreprise

TACHES – ACTIVITES
Rendre l'apprenti capable de …

VIENNOISERIE **Réalisation**	ENTREPRISE		T.P. AU CFA (3)	Observations
	INITIE (1)	ACQUIS (2)		
*** Pâte levée briochée**				
- brioches à têtes				
- brioches en moules				
- couronnes				
- tresse à 1 branche				
- tresse à 2 branches				
- tresse à 3 branches				
- tresse à 4 branches				
- Saint-Nicolas				
- lapins				
*** Produits régionaux**				
- Kougelhopf				
- crémantaise				
- nid d'abeilles				
- streusel				
- chinois				
- zemetkueche (gâteau cannelle)				
- divers				
*** Pâte levée feuilletée**				
- petites pièces				
CROISSANTS				
- petites pièces fourrées				
CROISSANTS FOURRES				
PETITS PAINS AU CHOCOLAT				
PETITS PAINS AUX RAISINS				
COUQUES AUX FRUITS				

Observations générales du maître d'apprentissage :

La formation : Progression en entreprise

TACHES – ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de …				
FABRICATIONS COMPLEMENTAIRES **TECHNIQUES**	**ENTREPRISE**		**T.P. AU C.F.A. (3)**	**Observations**
	INITIE (1)	**ACQUIS (2)**		
*** Pâtes à décor**				
*** Techniques du feuilletage**				
- détrempe				
- tourage				
- détaillage				
- cuisson				
* **Pâte sablée / Tartes**				
- choix des matières premières				
- sablage – dressage				
- cuisson				
- entretien et sécurité - contrôle de qualité				

(1) L'apprenti a été initié au travail, mettre une croix (x) dans la colonne
(2) L'apprenti est capable d'effectuer le travail en autonomie, mettre une (x) dans la colonne
(3) L'activité a été abordée en TP au CFA mettre une (x) dans la colonne.

TACHES – ACTIVITES **Rendre l'apprenti capable de …**				
FABRICATIONS COMPLEMENTAIRES **Réalisations**	**ENTREPRISE**		**T.P. AU C.F.A. (3)**	**Observations**
	INITIE (1)	**ACQUIS (2)**		
*** Pâtes à décor**				
- pâte à sel				
- pâte au sirop				
- pâte à écriture				
- pâte à pain party				
*** Pâtes feuilletées**				
- croûtes				
- galettes				
- chaussons				
- palmiers				
- friands				
- petits salés				
*** Tartes salées / sucrées**				
- quiches				
- tarte à l'oigon				
- pizza				
- tarte sucrée				
- tarte aux fruits				
- tarte au fromage				
- tarte linzer				
* **Pâte sablée**				
- sablés de Noël				
- sablés divers				
Observations générales du maître d'apprentissage :				

La formation : Progression en entreprise

TACHES – ACTIVITES **Rendre l'apprenti capable de …**				
Approvisionnement – stockage et communication	**EN ENTREPRISE**		**T.P. AU C.F.A. (3)**	**Observation**
	INITIE (1)	**ACQUIS (2)**		
*** Réception des marchandises d'une livraison et contrôle qualitatif, quantitatif**				
*** Stockage approprié des marchandises réceptionnées**				
*** Application des règles d'hygiène et de sécurité du travail**				
* **Détection des anomalies**				
- les dates limites (DLC)				
- les températures				
*** Contrôle visuel**				
- du conditionnement				
- de l'état des produits				
*** Transmission des anomalies constatées**				
*** Transmission des caractéristiques techniques des produits au personnel de vente**				
* **Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements, du matériel**				
* **Contrôle du bon fonctionnement des appareils**				
- entretien et sécurité - contrôle de qualité				

(1) L'apprenti a été initié au travail, mettre une croix (x) dans la colonne
(2) L'apprenti est capable d'effectuer le travail en autonomie, mettre une (x) dans la colonne
(3) L'activité a été abordée en TP au CFA mettre une (x) dans la colonne.

NOTES PERSONNELLES

semestre 1

Au C.F.A.

SAVOIRS ASSOCIES
C.F.A.

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES – SAVOIRS ASSOCIES

	(1)	Observations (2)
TECHNOLOGIE		
Histoire du métier		
Vocabulaire culinaire		
Recette pâte à pain et les différentes étapes de la panification		
Les céréales – le blé – moutures		
La farine : composants, analyses et alétration		
Les autres farines		
Recette pâte levée		
Crème pâtissière		
SCIENCES APPLIQUEES		
Hygiène corporelle		
Hygiène vestimentaire		
Le nettoyage : produits, procédures, techniques		
Les différentes machines		
Les sécurités sur les machines		
Les appareils de mesures (balances, thermomètres)		
Le refroidisseur d'eau		

(1) Mettre une "x" dans la colonne lorsque les savoirs sont abordés au C.F.A.
(2) Compléter la colonne "observations" le cas échéant.

Observations Générales :

semestre 2

Au C.F.A.

SAVOIRS ASSOCIES
C.F.A.

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES – SAVOIRS ASSOCIES

	(1)	Observations (2)
TECHNOLOGIE		
Les améliorants		
L'eau - le sel		
La levure – les poudres levantes		
Le lait – la crème – le beurre – la margarine		
Le sucre		
Les ovo-produits		
Recette pâte levée feuilletée		
Masses à fourrer		
SCIENCES APPLIQUEES		
Les batteurs		
Les pétrins		
Hygiène des matières premières		
Hygiène du produit fini		
Sécurité électrique : alimentation en énergie		
Alimentation en eau froide et évacuation **Des eaux usées**		
Les premiers soins		
(SST)		

(1) Mettre une "x" dans la colonne lorsque les savoirs sont abordés au C.F.A.
(2) Compléter la colonne "observations" le cas échéant.

Observations générales :

semestre 3

Au C.F.A.

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.		
CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES – SAVOIRS ASSOCIES		
	(1)	**Observations (2)**
TECHNOLOGIE		
Fiche technique et organisation du travail		
Le pétrissage		
Les différentes manières de pétrir une pâte		
Les différentes méthodes de fermentation		
- le pointage		
- la division et le façonnage		
- l'apprêt		
- les défauts des pâtes		
SCIENCES APPLIQUEES		
Les diviseuses		
Les façonneuses		
L'alimentation		
L'équilibre alimentaire		
La digestion – les nutriments		
Les microbes		
Les intoxications alimentaires		
Hygiène et législation à respecter lors de la vente		
Entretien des locaux et du matériel		
Aménagement des locaux et équipement des locaux		

(1) Mettre une "x" dans la colonne lorsque les savoirs sont abordés au C.F.A.
(2) Compléter la colonne "observations" le cas échéant.

Observations :

semestre 4

Au C.F.A.

SAVOIRS ASSOCIES
C.F.A.

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES – SAVOIRS ASSOCIES

	(1)	Observations (2)
TECHNOLOGIE		
La cuisson – le ressuage – le rassissement		
Les différentes sortes de pains		
Qualités du pain – Défauts des pains		
Pâte levée		
Pâte levée feuilletée		
Recette pains spéciaux		
Arguments de vente		
SCIENCES APPLIQUEES		
Laminoir		
Balancelle		
Les machines annexes		
Les différents types de four		
Les brûleurs		
Les combustibles		
Les appareils qui produisent du froid		

(1) Mettre une "x" dans la colonne lorsque les savoirs sont abordés au C.F.A.
(2) Compléter la colonne "observations" le cas échéant.

Observations générales :

GROUPE DE TRAVAIL

Liste des participants

Rectorat

Mme LUTZWEILLER Janine – I.E.N. – SAA

Chambre de Métiers d'Alsace

M. DEBROWOLSKA François

Professionnels

M. BECHLER Jean-Pierre
M. HANSS Jean-Marie
M. GRENACKER Michel
M. HAUK Materne

C.F.A.

Mme SCHIRMER Francine	CFA Roosevelt Mulhouse
M. HAMMER Claude	CFA A. Siegfried Haguenau
M. GARNIER André	CFA Jules Verne Saverne
M. JUNDT Jean-Claude	CFA Eschau
M. BLAISON Jean-Christophe	CFA Compagnons du Devoir
M. ILTIS Jean-Claude	CFA Marcel Rudloff Colmar